VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia

Cuesta menos con Thermomix®

(Volumen I)



Presentadora oficial de Thermomix

Thermomix



Cuesta menos con Thermomix®

(Volumen I)

Entrantes | Platos principales | Postres



Cuesta menos con Thermomix

Cuesta menos con Thermomix les presenta en este Volumen I una serie de recetas que esperamos les sean muy útiles en la tarea importante de alimentar a su familia. Perseguimos con esta publicación dos objetivos:

que les cueste menos esfuerzo pensar y elaborar una serie de menús perfectamente ideados para cubrir las necesidades nutricionales de su familia, por supuesto sin perder el sabor y el gusto por la cocina de siempre, y

que les cueste menos dinero la cesta de la compra, ya que comer bien no significa tener que gastar mucho dinero.

Creemos que con este primer volumen hemos conseguido lo que nos proponíamos y, a continuación, encontrarán variadas y sabrosas recetas fáciles de realizar, con ingredientes de bajo coste y de alta calidad. Todas estas recetas tienen el sello de calidad y distinción garantizado por el equipo de Desarrollo de Recetas Thermomix España y sus testadoras oficiales.

Nuestra obsesión es la satisfacción de nuestros clientes y por ello siempre estamos pensando en ustedes y en cómo facilitarles la vida con Thermomix. Mientras ustedes experimentan con estas recetas que hoy les presentamos, nosotros estamos preparándoles ya el segundo volumen.

¡Verán cómo no hay cuestas que se les resistan!

Teresa Barrenechea

Teresa Barrenechea
Directora Thermomix España
Premio Nacional de Gastronomía

Índice

Entrantes

Platos principales

Postres

Patatas guisadas

Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

100 g de pimiento rojo

100 g de pimiento verde

150 g de cebolla

2 dientes de ajo

70 g de aceite de oliva

1 cucharada de pimentón

1000 g de patata pelada y partida en trozos grandes

2 ½ pastillas de caldo

1 pimienta de Cayena pequeña

1 hoja de laurel

Agua hasta cubrir las patatas (aprox. 500 g)

1 cubilete de perejil picado, sólo las hojas



Tiempo de preparación: **15 min**
Tiempo con Thermomix: **31 min 4 s**
Tiempo total: **46 min 4 s**

Preparación

· Ponga en el vaso el pimiento rojo, el pimiento verde, la cebolla, y el ajo y programe **4 segundos, velocidad 4**.

· Añada el aceite y programe **7 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1**.

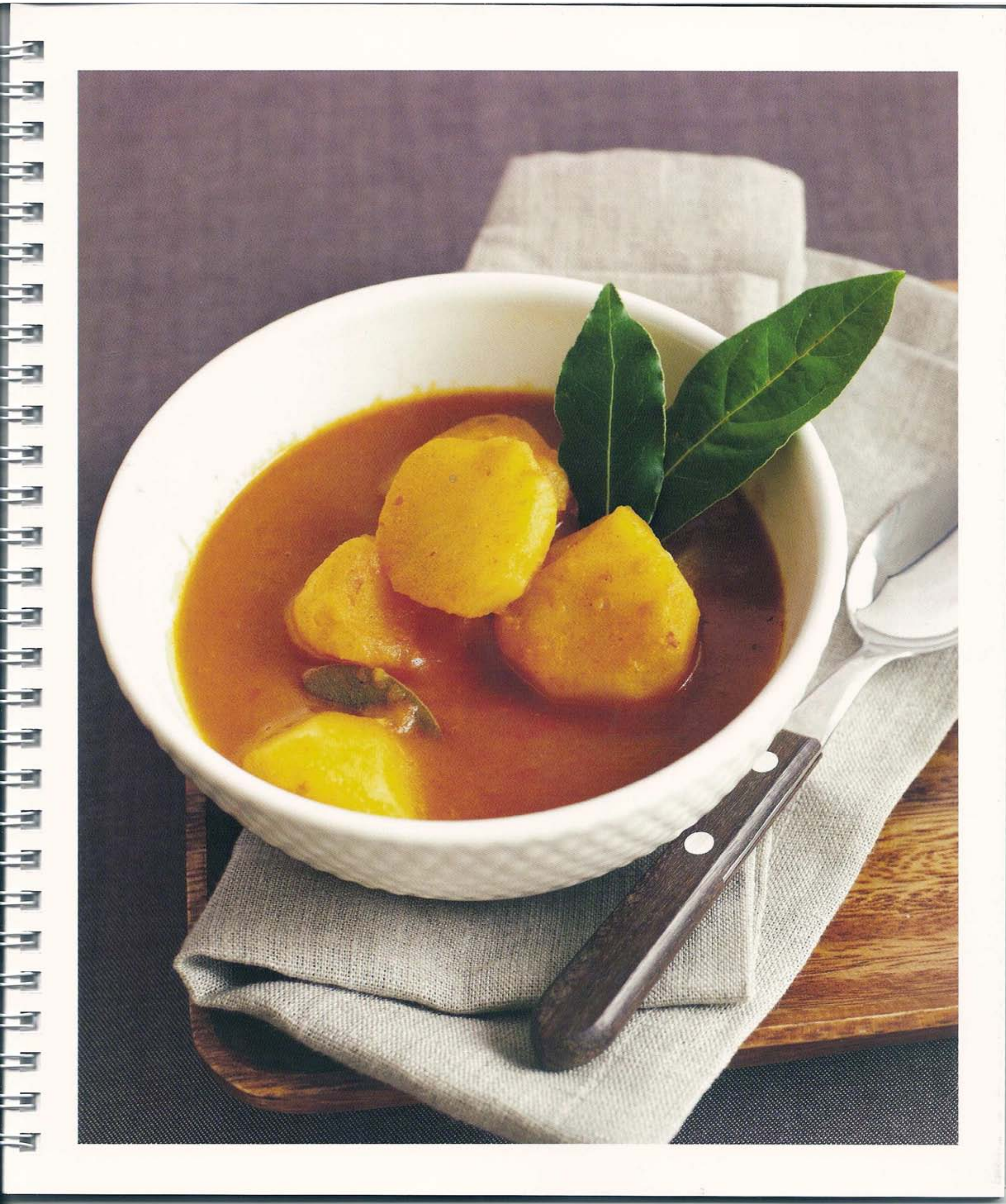
· Añada el pimentón y mezcle **3 ó 4 segundos en velocidad 3**.

· Ponga **la mariposa en las cuchillas**, añada las patatas y programe **2 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad 1**.

· Añada las pastillas de caldo, la pimienta de cayena y el laurel y cubra las patatas con agua. Coloque el cestillo sobre sus 4 patitas encima de la tapa para que no salpique y programe **22 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1**.

· Justo antes de terminar, añada por el bocal el perejil picado con las tijeras.

· Sirva inmediatamente.



Crema de maíz

Receta de Luz Virginia Arango Mejía

Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

1 lata de maíz (300 g)

30 g de mantequilla

800 g de leche

1 cucharadita de sal

Cebollino picado para espolvorear (opcional)



Tiempo de preparación: **1 min**
Tiempo con Thermomix: **11 min 30 s**
Tiempo total: **13 min 30 s**

Preparación

· Ponga el maíz con su jugo y la mantequilla en el vaso. Programe **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

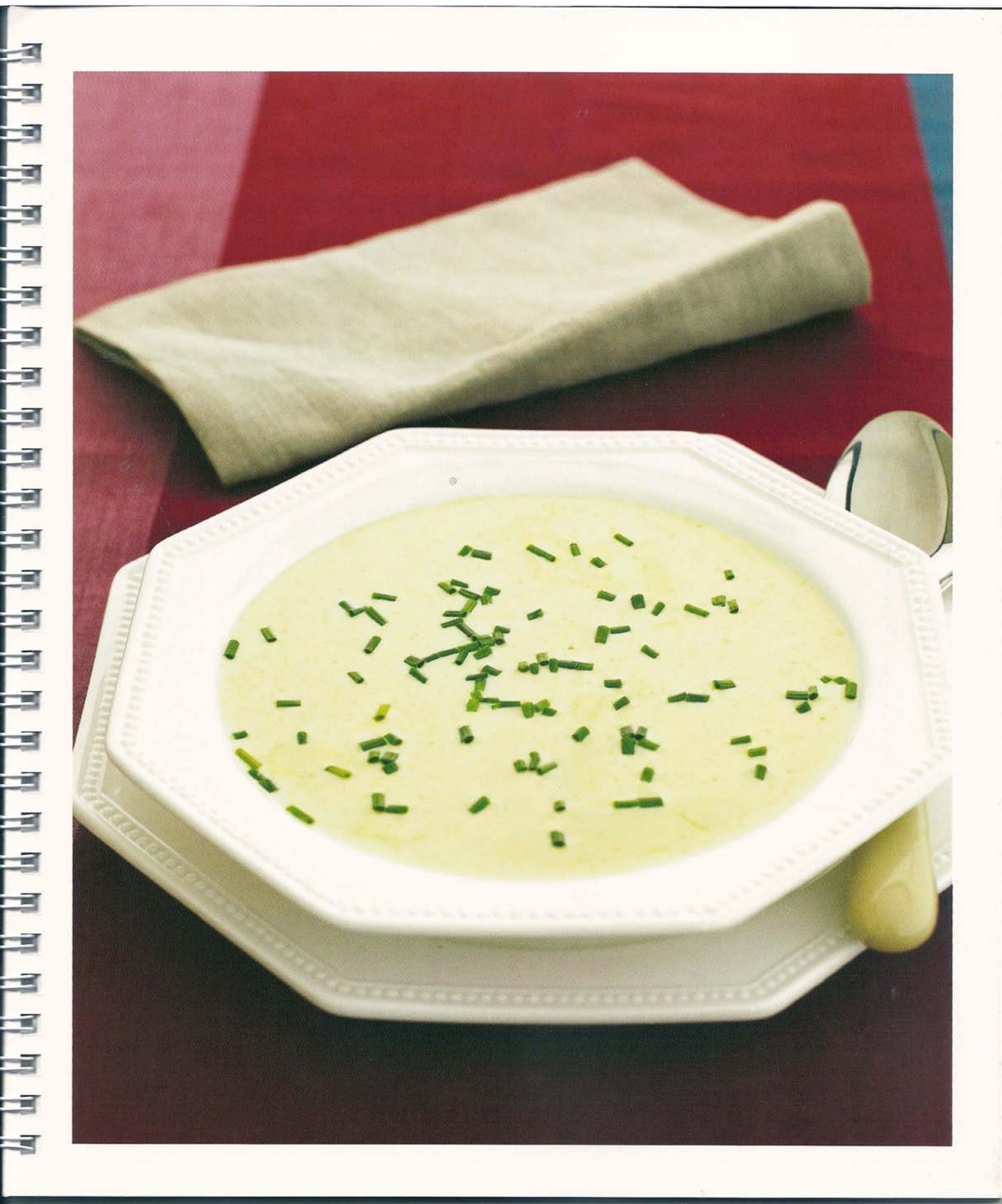
· Añada la leche y la sal y programe **30 segundos, velocidad 7**.

· Programe **10 minutos, 90°, velocidad 3**.

· Cuele la crema antes de servir. Si lo desea, puede espolvorear con cebollino picado.

Nota

Esta crema puede tomarse fría o caliente.



Coca de Cebolla

Ingredientes

PARA 8 PERSONAS

MASA

50 g de aceite de oliva

50 g de manteca de cerdo

100 g de agua

300 g de harina de fuerza

20 g de levadura prensada fresca de panadería

1 cucharadita de sal

PARA CUBRIR

750 g de cebolla

30 g de aceite de oliva

2 cucharaditas de sal

Pimienta molida

3 huevos



Tiempo con Thermomix: **13 min 28 s**
Tiempo total: **13 min 28 s**
Tiempo de horneado: **25 min (200 °C)**

Preparación

Precaliente el horno a 200º.

· Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la harina, la levadura y la sal y programe **1 minuto, 37º, velocidad 2**.

· Incorpore la harina, la levadura y la cucharadita de sal. Programe **20 segundos, velocidad 6**. Extienda la masa muy fina en una bandeja con borde.

· Ponga las cebollas en el vaso partidas por la mitad y programe **3 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baje los restos de cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Incorpore el aceite y una cucharadita de sal y programe **12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Extienda la cebolla sobre la masa.

· Sin lavar el vaso, incorpore los huevos con la otra cucharadita rasa de sal y programe **5 segundos, velocidad 5**. Vierta sobre la cebolla y espolvoree con pimienta negra molida.

· Introduzca en el horno hasta que esté dorada (25 minutos aproximadamente).

Sugerencia

Si lo desea, antes de poner el huevo puede añadir piñones, beicon, atún, morcilla, etc.



Fideuá de alcachofas y espárragos

Receta de Ana Gema Patón Jiménez

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

1 diente de ajo

½ cebolla pequeña (70 g)

50 g de pimiento rojo

50 g de pimiento verde

50 g de aceite de oliva

50 g de tomate triturado (natural o en conserva)

250 g de corazones de alcachofa congelados

500 g de agua con 1 cucharadita de sal o 500 g de caldo de verduras

1 bote de espárragos verdes cortados en trozos (120 g neto)

250 g de fideos de fideuá

Unas hebras de azafrán o 1 cucharadita de colorante



Tiempo con Thermomix: **28 min 4 s**
Tiempo total: **28 min 4 s**

Preparación

· Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y los pimientos. Trocee programando **4 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Añada el aceite y el tomate y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Coloque **la mariposa en las cuchillas** y añada las alcachofas. Programe **4 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vierta el agua con la sal y los espárragos. Programe **7 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Si los espárragos son finos programe 2 minutos menos.

· Añada los fideos y el azafrán y programe **7 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vierta en una fuente, deje reposar unos minutos y sirva.



Rollo de espinacas con queso y salmón

Receta de Manoli Herrera

Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

200 g de espinaca cocida, bien escurrida

4 huevos (separadas las claras de las yemas)

25 g de mantequilla fundida

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

1 cucharadita de zumo de limón

Queso rallado

200 g de queso cremoso (tipo Philadelphia)

100 g de nata

200 g de salmón ahumado



Tiempo con Thermomix: **7 min**
Tiempo total: **30 min**
Tiempo de reposo: **2 h**

Preparación

· Forre una bandeja de horno con papel de hornear o lámina de silicona.

· Ponga en el vaso las espinacas, las yemas, la mantequilla, la sal y la pimienta y triture programando **15 segundos, velocidad 7**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas y repita la trituración. Retire del vaso y reserve en un bol grande.

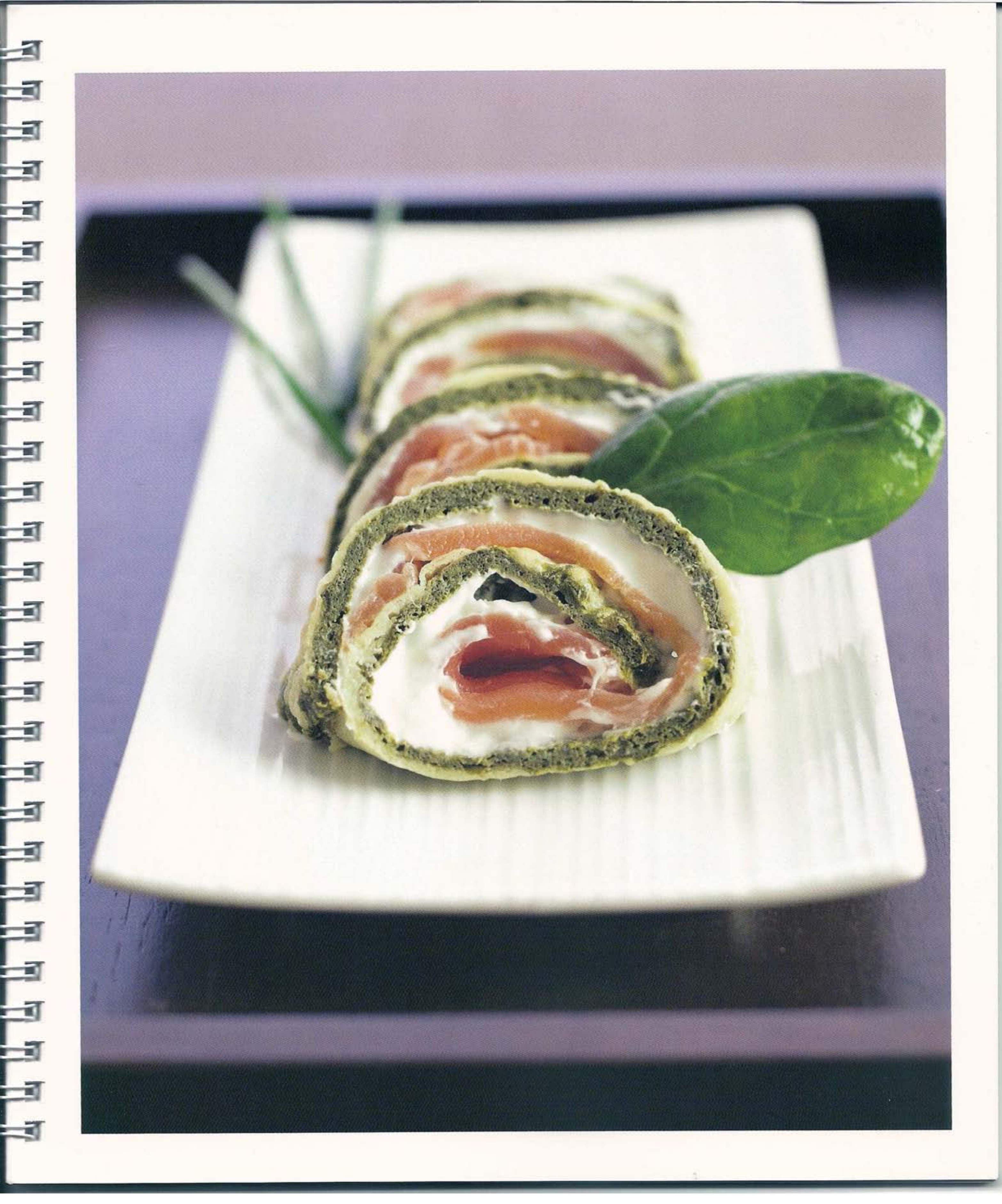
· Lave y seque muy bien el vaso. Coloque **la mariposa en las cuchilla**s, vierta las claras y el zumo de limón y programe **6 minutos, 37°, velocidad 3 ½**. Vuelque las claras montadas sobre las espinacas reservadas, mezcle con la espátula y extienda sobre la bandeja de horno. Espolvoree con el queso rallado y hornee 12-15 minutos.

· Cuando esté cocido, desmóldelo sobre un paño de cocina húmedo y, mientras esté caliente, forme un rollo como si fuera un brazo de gitano. Reserve.

· Sin lavar el vaso y con **la mariposa en las cuchillas**, ponga el queso crema y la nata en el vaso y mezcle **30 segundos, velocidad 3 ½**.

· Una vez frío, desenrolle el rollo de espinacas y cúbralo con la crema de queso. Distribuya por encima el salmón ahumado. Enróllelo y envuélvalo en film transparente, lleve al frigorífico y deje reposar dos horas como mínimo.

· Corte en rodajas finas y sirva sobre pan tostado.



Sopa a la riojana

Receta de Encarna García López

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

100 g de cebolla en trozos grandes
100 g de zanahorias en trozos grandes
30 g de aceite de oliva
50 g de chorizo en rodajas
50 g de jamón serrano troceado
300 g de patata chascada en trozos medianos
100 g de acelga en trozos medianos
2 cucharaditas de sal
800 g de agua
50 g de arroz
2 huevos batidos



Tiempo de preparación: **5 min**
Tiempo con Thermomix: **28 min 2 s**
Tiempo total: **35 min**

Preparación

· Ponga la cebolla y la zanahoria en el vaso. Programe **2 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Añada el aceite y programe **5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 2**.

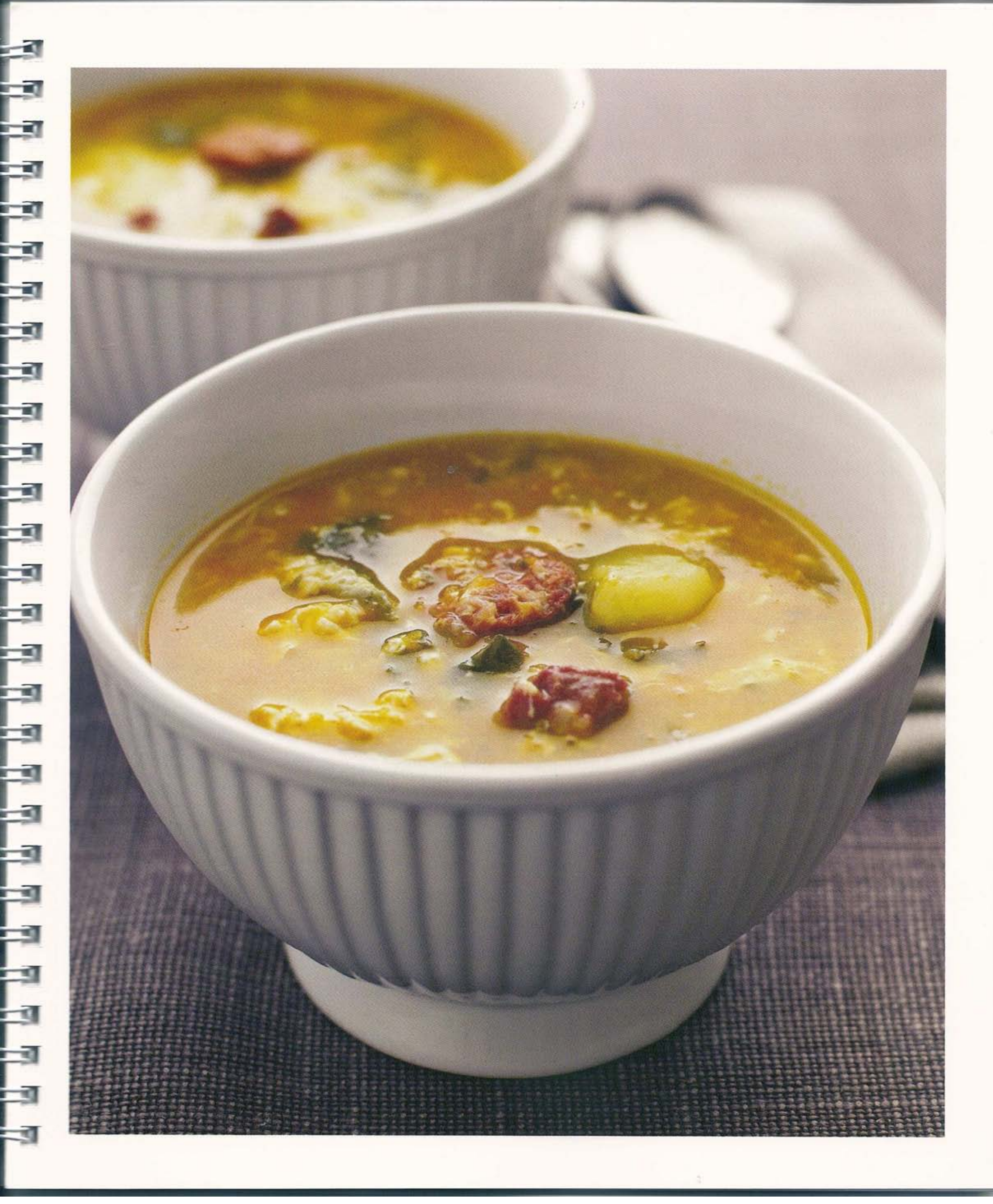
· Coloque **la mariposa en las cuchillas** y añada el jamón y el chorizo. Programe **2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Incorpore las patatas, las acelgas, la sal y el agua y programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Añada el arroz y programe **15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Bata los huevos e incorpórelos por el bocal. Programe **1 minuto, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Deje reposar unos minutos antes de servir.



Arroz con atún

Receta de Mª Teresa Martín Robledo

Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

3 dientes de ajo

1 pimiento rojo (120 g)

1 pimiento verde (120 g)

1 pastilla de caldo de pescado o de verduras o 1 cucharada de sal

50 g de aceite de oliva

350 g de arroz

800 g de agua caliente

50 g de vino blanco

3 latas pequeñas de atún en aceite



Tiempo de preparación: **2 min**
Tiempo con Thermomix: **18 min 5 s**
Tiempo total: **22 min**
Tiempo de reposo: **2 min**

Preparación

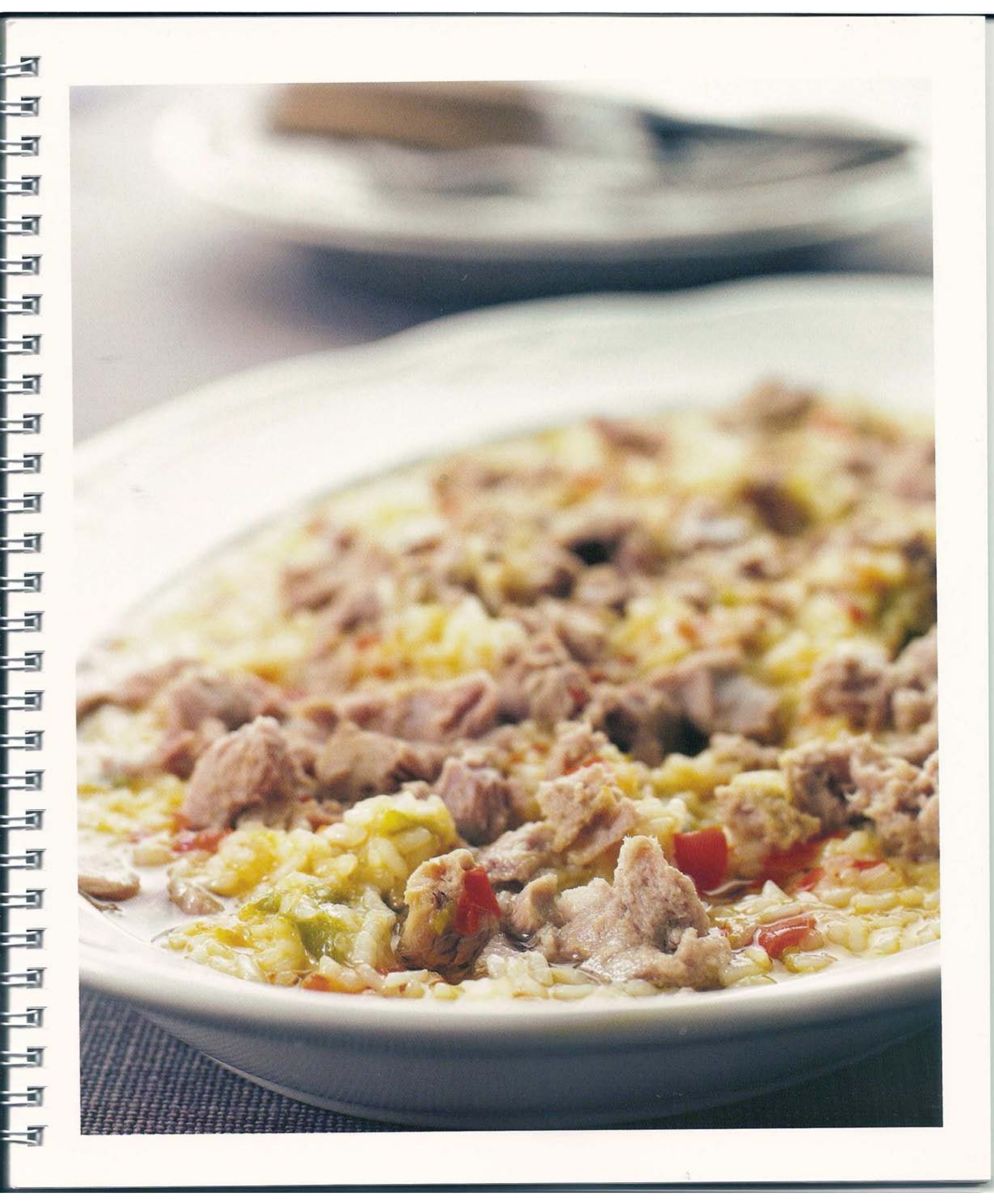
· Ponga en el vaso los dientes de ajo, los pimientos cortados en trozos grandes y la pastilla de caldo. Programe **5 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Añada el aceite y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Incorpore el arroz y rehogue programando **2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Incorpore el agua y el vino y programe **11 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vierta en una fuente, añada el atún sin escurrirle el aceite y mezcle con la espátula. Deje reposar unos minutos y sirva.



Judías con oreja

Receta de Isabel Cañas

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

1 cebolla mediana

1 pimiento rojo (100 g)

1 - 2 dientes de ajo

50 g de aceite de oliva

1 paquete de oreja de cerdo (400 g)

3 cucharadas de judías blancas cocidas (de bote)

500 g de agua, cantidad necesaria para cubrir

1 hoja de laurel

½ pastilla de caldo de carne

2 botes de judías blancas escurridas (800g)



Tiempo de preparación: **4 min**
Tiempo con Thermomix: **31 min 8 s**
Tiempo total: **35 min 8 s**

Preparación

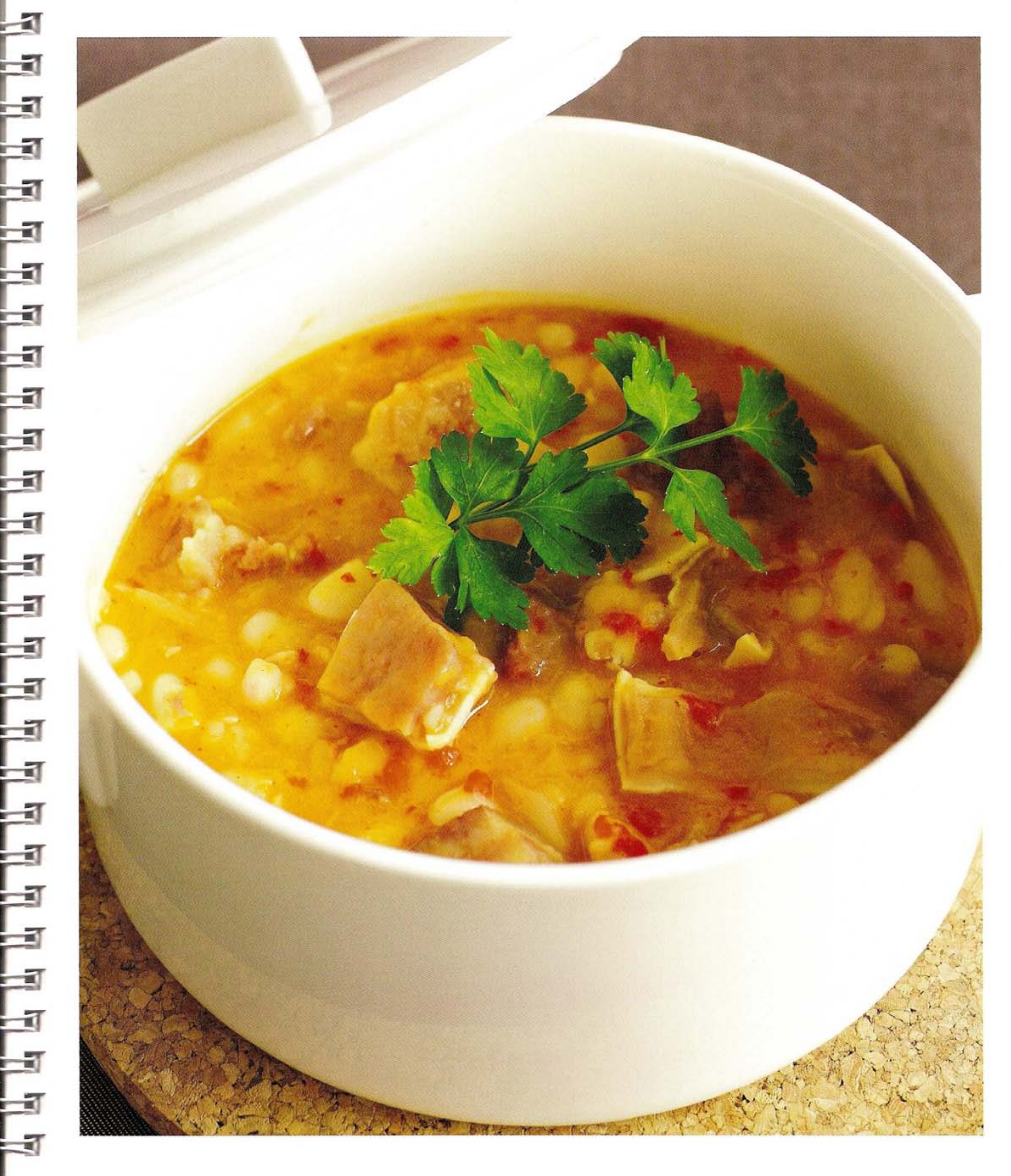
· Ponga en el vaso la cebolla, el pimiento y el ajo. Trocee programando **4 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Vuelva a programar **4 segundos, velocidad 4**.

· Añada el aceite y programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Incorpore la oreja, las 3 cucharadas de judías, el agua, el laurel y el caldo. Programe **20 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Agregue el resto de las judías y programe **3 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vuelque en una fuente y sirva.



Calamares con patatas

Ingredientes
PARA 4 PERSONAS

2 cebollas medianas (300g)

50 g de aceite de oliva

500 g de calamar (limpio y cortado en trozos)

1 cucharadita de pimentón dulce

1 hoja de laurel

Pimienta, a gusto

500 g de patata (pelada y chascada en trozos grandes)

50 g de vino blanco

300 g de caldo de pescado o 300 g de agua con una pastilla de caldo de pescado



Tiempo de preparación: **15 min**
Tiempo con Thermomix: **39 min 2 s**
Tiempo total: **55 min**

Preparación

· Ponga en el vaso las cebollas partidas en cuartos y programe **2 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baje los restos de cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Incorpore el aceite y programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Coloque **la mariposa en las cuchillas**, añada los calamares, el pimentón, el laurel y la pimienta. Programe **6 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

· Añada las patatas, el vino y el caldo y programe **25 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vuelque en una fuente honda, espolvoree con pimentón y sirva.



Caldereta de pescado

Receta de Lali Pujol

Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

2 filetes de merluza (congelados)
2 dientes de ajo
150 g de cebolla
1 puerro mediano, sólo la parte blanca
50 g de aceite de oliva
600 g de agua
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta
150 g de judías verdes en trozos
2 zanahorias medianas en rodajas
2 patatas medianas peladas y chascadas en trozos no muy pequeños
150 g de champiñón laminado
2 huevos duros picados
Perejil picado para espolvorear



Tiempo de preparación: **8 min**
Tiempo con Thermomix: **42 min 4 s**
Tiempo total: **50 min**

Preparación

· Descongele el pescado y córtelo en trozos medianos.

· Ponga en el vaso los ajos, la cebolla y los puerros y programe **4 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Añada el aceite y programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Incorpore el agua, la sal y la pimienta, las judías verdes y la zanahoria. Programe **30 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· A los 10 minutos de cocción, añada las patatas y los champiñones por el bocal.

· Acabado el tiempo programado, incorpore el pescado descongelado y cortado en trozos medianos y programe sin temperatura **5 minutos, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vuelque en una fuente honda, añada los huevos duros y el perejil picados y sirva.



Caballa con fideos

Receta de Loli Fernández Rabadán

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

4 caballas limpias y abiertas por la mitad
50 g de aceite de oliva
100 g de pimiento rojo
170 g de cebolla
½ cubilete de perejil, sólo las hojas
½ cubilete de hierbabuena, sólo las hojas
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 lata de tomate natural triturado (400 g)
1000 g de agua
2 pastillas de caldo de pescado o de verduras
100 g de fideos de fideuá



Tiempo de preparación: **5 min**
Tiempo con Thermomix: **44 min 5 s**
Tiempo total: **49 min 5 s**

Preparación

· Coloque el pescado en el recipiente Varoma. Tape y reserve.

· Ponga el aceite en el vaso y programe **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

· Añada el pimiento en trozos grandes, la cebolla en cuartos, el perejil, la hierbabuena y los ajos. Programe **5 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

· Añada el laurel y el tomate triturado. Programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

· Incorpore el agua y las pastillas de caldo. Coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Cuando acabe el tiempo programado, retire el recipiente Varoma. Deje templar el pescado para quitarle las espinas.

· Agregue al vaso los fideos y programe **8 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vierta el contenido del vaso en una fuente, incorpore el pescado y sirva.



Salchichas al vino

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

200 g de cebolla

50 g de aceite de oliva

12 salchichas frescas cortadas en 2 trozos

100 g de vino blanco

1 hoja de hoja de laurel

Sal y pimienta, a gusto



Tiempo con Thermomix: **25 min 4 s**
Tiempo total: **25 min 4 s**

Preparación

· Ponga en el vaso la cebolla cortada en cuartos. Programe **4 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Añada el aceite y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

· Incorpore las salchichas y rehogue programando **3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Agregue el vino blanco y la hoja de laurel y programe **12 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vierta en una fuente y sirva con una guarnición de arroz blanco o patatas fritas.



Calabacines rellenos

Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

RECIPIENTE VAROMA

3 calabacines medianos

RELLENO

130 g de zanahoria

130 g de cebolla

2 dientes de ajo

100 g de champiñón

1 pimiento verde pequeño

50 g de aceite de oliva

150 g de tomate triturado (natural o en conserva)

300 g de carne picada (de ternera, de cerdo o mixta)

1 hoja de laurel

1 cucharadita de orégano

Sal y pimienta a gusto

SALSA BECHAMEL

500 g de leche

40 g de maicena

20 g de mantequilla

Nuez moscada a gusto

Sal y pimienta a gusto

100 g de queso rallado (para gratinar)



Tiempo de preparación: **5 min**
Tiempo con Thermomix: **35 min 3 s**
Tiempo total: **50 min**
Tiempo de horneado **10 min (200°C)**

Preparación

· Sin pelar los calabacines, córtelos por la mitad a lo largo y retire las semillas (puede reservarlas y utilizarlas en una crema de verduras). Coloque las mitades de calabacín con la piel hacia arriba en la bandeja y en el recipiente Varoma. Tape y reserve.

· Ponga en el vaso la zanahoria, la cebolla, el ajo, el champiñón y el pimiento. Programe **3 segundos, velocidad 5**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Añada el aceite y el tomate y programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Incorpore la carne picada y los condimentos y mezcle unos segundos con la espátula para que no quede ningún bloque de carne. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Cuando acabe el tiempo programado, retire el recipiente Varoma y coloque los calabacines en una fuente refractaria con la piel hacia abajo y sálelos. Vierta el relleno en un bol y retire la hoja de laurel.

· Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes de la bechamel y programe **7 minutos, 100°, velocidad 4**. Mientras se hace la bechamel, rellene los calabacines.

· Cubra los calabacines con la bechamel, espolvoree con el queso y gratine durante unos minutos.



Conejo con patatas

Receta de Isabel Cañas

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

1 pimiento rojo

1 cebolla mediana

3 dientes de ajo

50 g de aceite de oliva

La asadura troceada del conejo

½ conejo troceado

Sal y pimienta a gusto

1 hoja de laurel

800 g de patata pelada y chascada en trozos

Agua hasta cubrir las patatas (aprox. 500 g)



Tiempo de preparación: **5 min**
Tiempo con Thermomix: **41 min 4 s**
Tiempo total: **46 min**

Preparación

· Ponga en el vaso el pimiento, la cebolla y el ajo. Programe **4 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Añada el aceite y la asadura. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Incorpore el conejo y programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Agregue los condimentos y las patatas y programe **3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Cubra con agua y programe **18 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vuelque en una fuente honda y sirva.



Platos principales

Ropa vieja

Receta de Mary Arencibia Vera

Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

RECIPIENTE VAROMA

500 g de patata cortada en dados de 2 cm

1 bote de garbanzos aclarados y escurridos

VASO

130 g de cebolla

2 dientes de ajo

200 g de pimiento (rojo y verde)

50 g de aceite de oliva

200 g de tomate triturado (natural o en conserva)

1 cucharadita de pimentón

1 cucharadita de orégano

½ cucharadita de tomillo

1 hoja de laurel

50 g de vino blanco

500 g de carne de ternera (para guisar en dados pequeños)

200 g de caldo de carne o 200 g de agua con 1 cucharadita de sal

Perejil picado (para espolvorear)



Tiempo de preparación: **5 min**
Tiempo con Thermomix: **39 min 5 s**
Tiempo total: **46 min**
Tiempo de reposo: **2 min**

Preparación

· Coloque las patatas en el recipiente Varoma y los garbanzos en la bandeja Varoma. Tape y reserve.

· Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y los pimientos. Trocee programando **5 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Añada el aceite y programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Incorpore el tomate triturado, las especias, el vino blanco y la carne. Programe **2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Agregue el caldo de carne. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Cuando acabe el tiempo programado, compruebe que la carne esté tierna. De no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

· Vuelque en una fuente honda las patatas y los garbanzos. Vierta encima la carne y mezcle con la espátula. Verifique el punto de sal y deje reposar unos minutos antes de servir.

Sugerencia

Si lo desea puede espolvorear con perejil picado.



Platos principales

Guiso de carne y verduras

Receta de Juani López Peralta

Ingredientes

PARA 6 PERSONAS

2 dientes de ajo

2 - 3 ramitas de perejil (sólo las hojas)

50 g de aceite de oliva

2 puerros (sólo la parte blanca) cortados en trozos de 2-3 cm

500 g de cebolla pequeña y entera

2 - 3 zanahorias medianas, cortadas en bastones de 4-5 cm

1 cucharada de harina

100 g de vino blanco

1 hoja de laurel

750 g de carne de cerdo, cortada en dados

250 g de champiñón laminado

250 g de caldo de carne o 250 g de agua con 1 cucharadita de sal



Tiempo de preparación: **10 min**
Tiempo con Thermomix: **40 min 5 s**
Tiempo total: **50 min**

Preparación



· Ponga en el vaso el ajo y el perejil. Programe **5 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

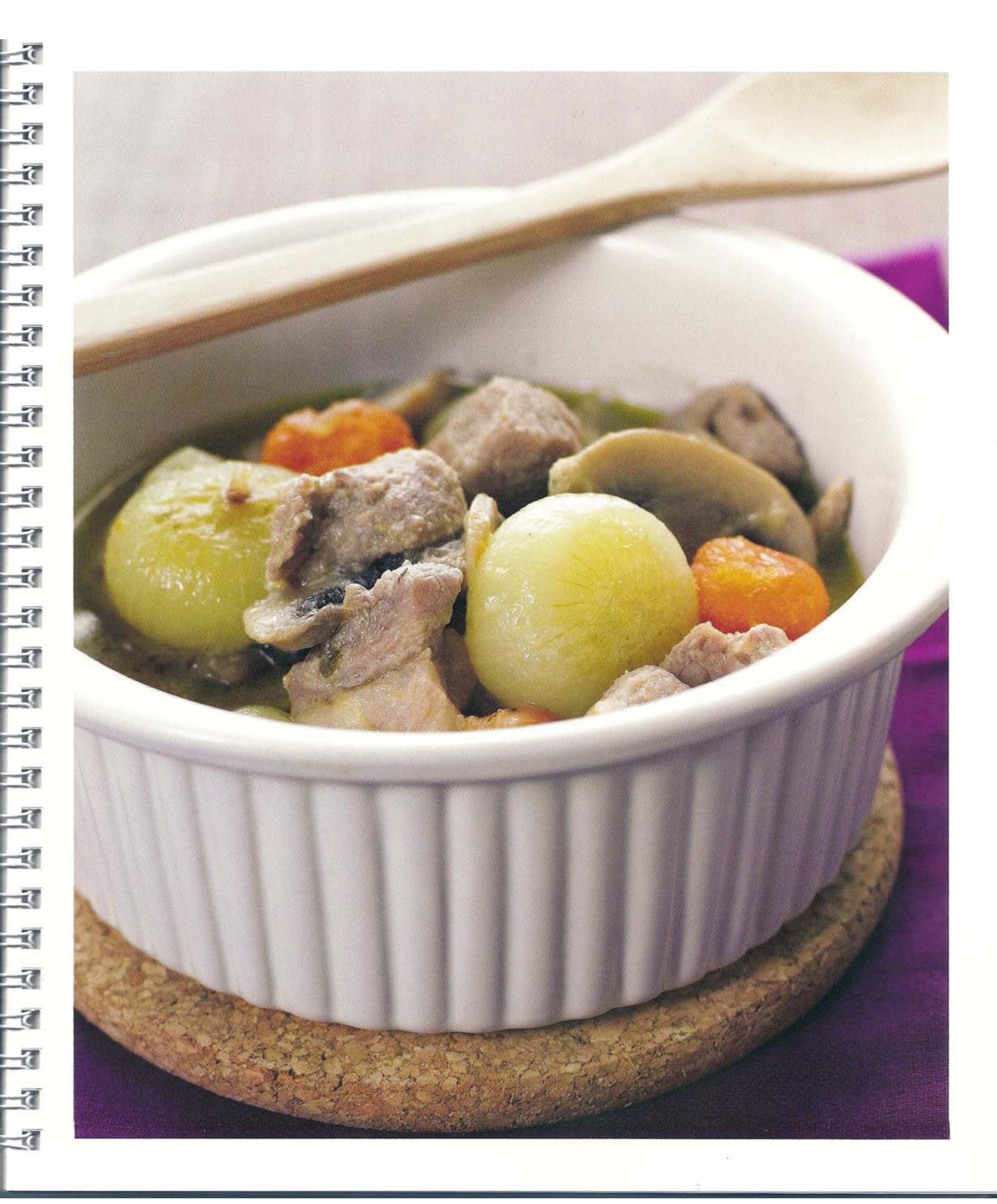
· Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Añada el aceite y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Incorpore el puerro, la cebolla, la zanahoria y la harina y programe **5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1**.

· Añada el vino blanco, la hoja de laurel y la carne. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1**.

· Agregue los champiñones y el caldo de carne. Programe **20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1**.

· Vierta el guiso en una fuente honda y sirva acompañado con patatas fritas o guarnición de arroz blanco.



Guiso de judías blancas con sepia

Ingredientes
PARA 6 PERSONAS

200 g de cebolla, pelada y cortada en cuartos

100 g de pimiento verde

100 g de puerro (sólo la parte blanca) cortado en trozos de 3-4 cm

1 zanahoria (70-80 g)

2 dientes de ajo

70 g de aceite de oliva

1000 g de sepia limpia y en trozos de 3 cm aprox.

3 cucharadas de tomate triturado o frito

50 g de vino blanco

7 - 8 hebras de azafrán

100 g de agua, aprox. hasta alcanzar la marca de 1,5 litros en el vaso

1 cucharada de sal

2 botes de alubia blanca, cocida y escurrida (800 g)

Perejil picado, para espolvorear



Tiempo de preparación: **7 min**
Tiempo con Thermomix: **43 min 5 s**
Tiempo total: **50 min 5 s**

Preparación

· Ponga en el vaso la cebolla, el pimiento, el puerro, la zanahoria y el ajo. Programe **5 segundos, velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

· Añada el aceite y sofría programando **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

· Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Incorpore la sepia y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

· Incorpore el tomate, el vino, el azafrán, el agua y la sal. Programe **18 minutos, 100º, velocidad cuchara**.

· Agregue las alubias y programe **5 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

· Vuelque en una fuente honda, verifique el punto de sal, espolvoree con perejil picado y sirva.





Fritillas

Receta de Angelines Turégano

Ingredientes

PARA 24 PORCIONES

La piel de una naranja
100 g de agua templada
100 g de vino blanco
100 g de aceite de girasol
½ cucharadita de sal
500 g de harina de repostería

PARA FREÍR
500 g de aceite de girasol

PARA ESPOLVOREAR
50 g de azúcar



Tiempo de preparación: **5 min**
Tiempo con Thermomix: **2 min 10 S**
Tiempo total: **35 min**
Tiempo de reposo: **20 min**

Preparación

· Ralle la piel de la naranja programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

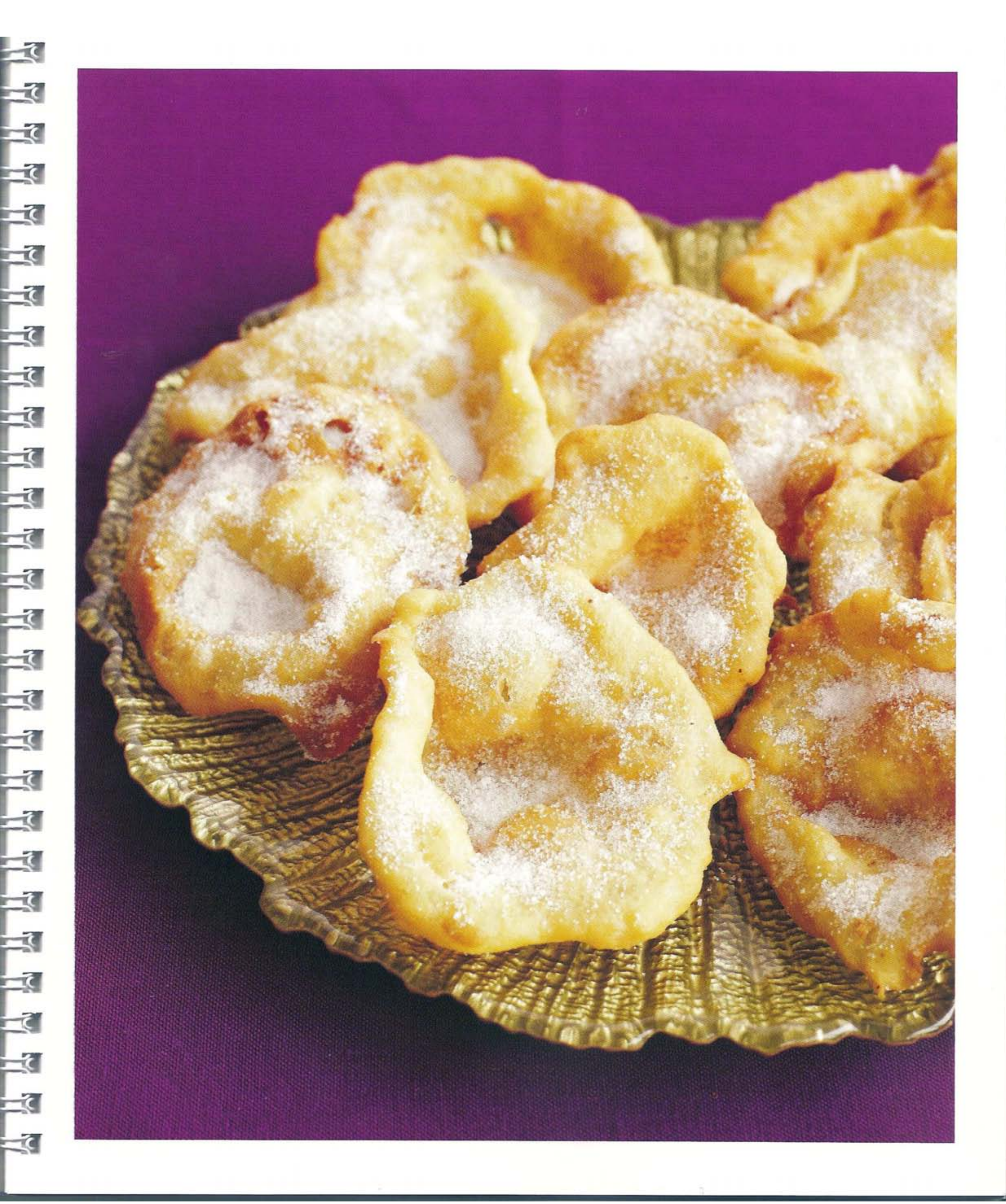
· Incorpore el agua, el vino, el aceite y la sal. Programe **1 minuto, 37º, velocidad 2**.

· Añada la harina y amase **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

· Vuelque la masa en un bol, tápelo con film transparente y deje reposar durante 20 minutos aproximadamente.

· Con las manos mojadas en aceite, haga pequeñas bolas de masa, extiéndalas con los dedos dejándolas muy finas y fríalas en abundante aceite caliente. Deles la vuelta para que se doren por ambos lados. Retírelas sobre papel absorbente.

· Espolvoree con azúcar antes de servir.





Pudin de pan

Ingredientes

PARA 8 PERSONAS

MOLDE

Caramelo líquido para cubrir el molde

PUDIN

400 g de leche

100 g de azúcar

100 g de pan blanco sin corteza, del día anterior

4 huevos (200 g)

1 cucharadita de vainilla líquida o 1 cucharadita de azúcar vainillado

30 g de pasas (opcional)

1000 g de agua, para el vapor



Tiempo con Thermomix: **7 min**
Tiempo total: **53 min**
Tiempo de reposo: **1 h**

Preparación

· Caramelice las paredes y el fondo de un molde de aluminio de 1 litro de capacidad. Cerciórese de que quepa en el recipiente Varoma. Reserve.

· Ponga la leche y el azúcar en el vaso y programe **2 minutos, 90º, velocidad 2**. Añada el pan en trozos y programe **30 segundos, velocidad 3**. Vierta la mezcla en un recipiente y reserve.

· Sin lavar el vaso, bata los huevos y la vainilla programando **15 segundos, velocidad 3**.

· Incorpore al vaso la mezcla de pan y leche y programe **15 segundos, velocidad 3**.

· Añada pasas y mezcle con la espátula. Vierta la preparación en el molde caramelizado y ciérrelo bien con su tapa o con papel de aluminio.

· Coloque el molde dentro del recipiente Varoma y ponga 3 ó 4 hojas de papel de cocina o un paño limpio encima del molde para que absorba el exceso de humedad. Cierre el recipiente Varoma con su tapa.

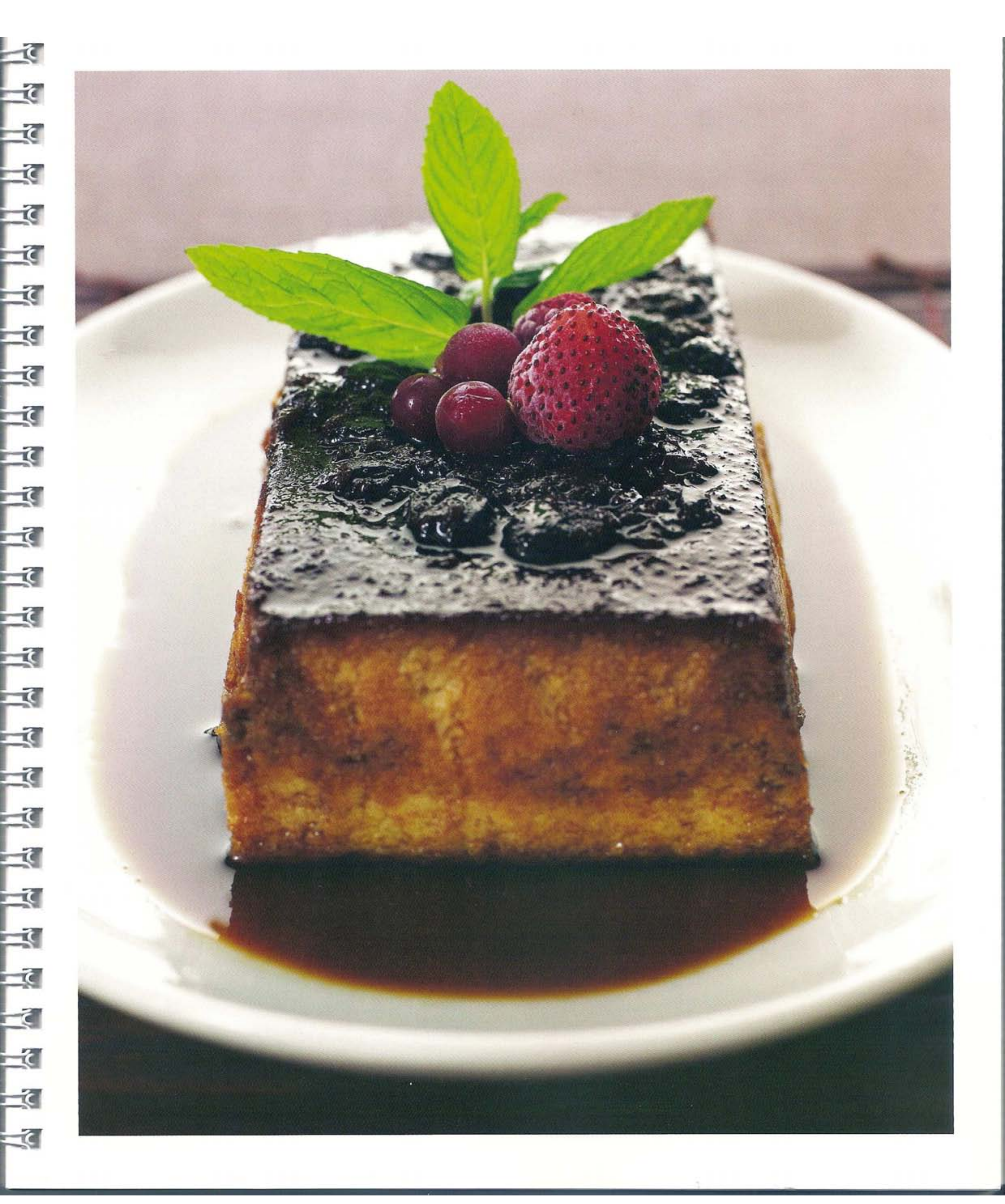
· Vierta el agua en el vaso y programe **50 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**. Sitúe el recipiente Varoma en su posición.

· Transcurrido este tiempo, compruebe que el pudin esté hecho introduciendo en el centro una aguja o brocheta que deberá salir limpia. De no ser así, programe 5-8 minutos más.

· Deje enfriar y desmolde.

Sugerencia

Puede cambiar las pasas por chocolate, dulce de membrillo o batata. También puede añadir nueces, o reemplazar el pan por suizos, roscón de reyes, mediasnoches, etc.



Bizcocho de chocolate al vino tinto

Receta de Gloria Fernández Rodelgo

Ingredientes

PARA 8 PERSONAS

4 huevos

200 g de azúcar

200 g de mantequilla a temperatura ambiente

200 g de cacao en polvo (tipo Cola Cao)

110 g de vino tinto

200 g de harina de repostería

1 sobre de levadura química

Azúcar glas para espolvorear



Tiempo con Thermomix: **3 min**
Tiempo total: **45 min**

Preparación

Precaliente el horno a 180°

· Vierta los huevos y el azúcar en el vaso y programe **2 minutos, velocidad 2**.

· Incorpore la mantequilla y programe **1 minuto, 37°, velocidad 3**.

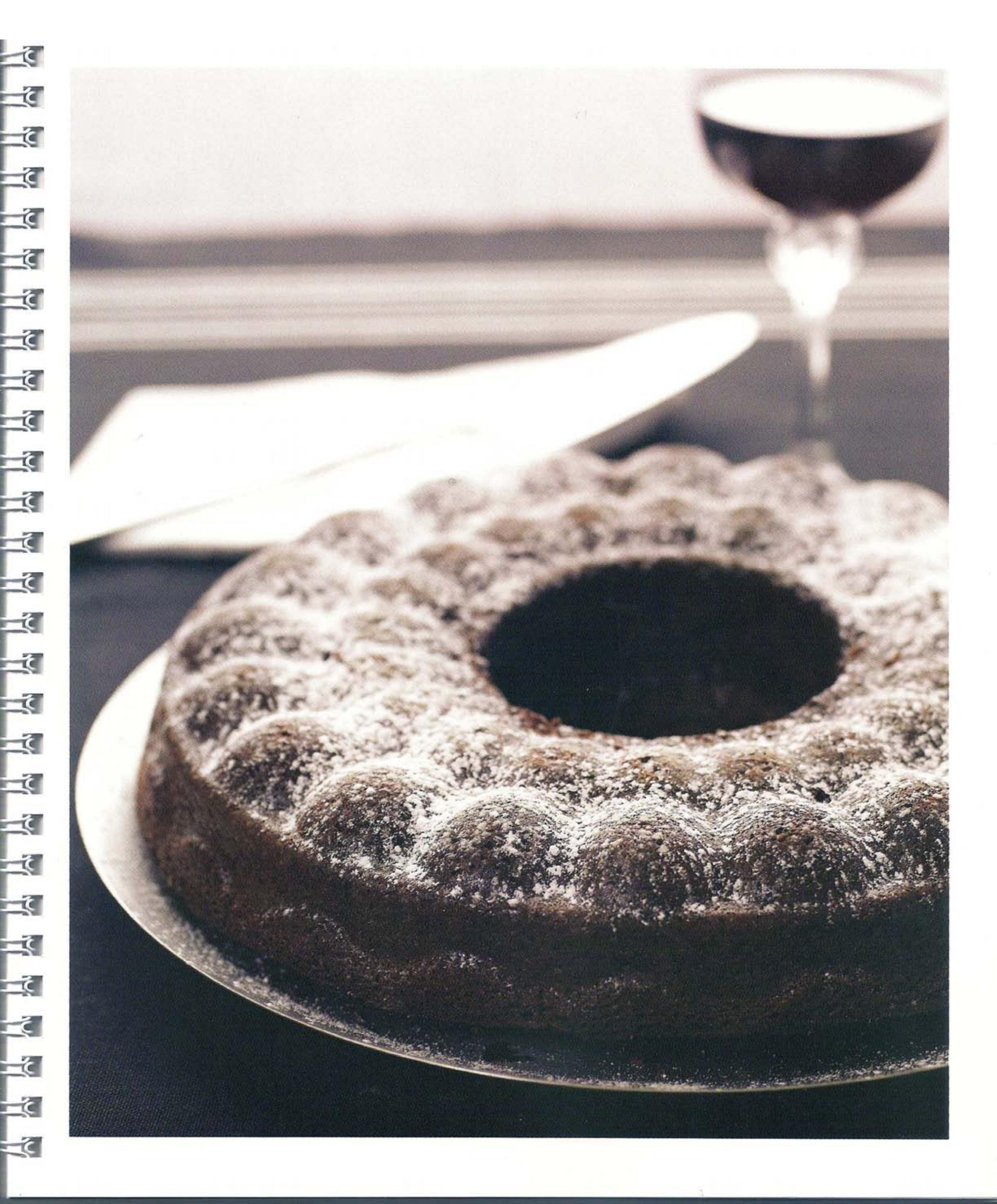
· Añada el cacao y el vino y programe **15 segundos, velocidad 3**.

· Agregue la harina de repostería y la levadura y programe **15 segundos, velocidad 3**. Termine de envolver con la espátula.

· Vierta la mezcla en un molde redondo de 22 cm. de diámetro aproximadamente, previamente untado con mantequilla y ligeramente espolvoreado con harina.

· Introduzca el bizcocho en el horno durante 35-40 minutos.

· Sirva frío espolvoreado con azúcar glas.





Flan de Café

Receta de Mª del Carmen Rivas Marrodán

Ingredientes

PARA 6 PORCIONES

NATA MONTADA DE CAFÉ

500 g de nata para montar, con un 35 % de materia grasa, muy fría

100 g de azúcar

1 cucharada de café soluble

FLAN DE CAFÉ

500 g de nata para montar, con un 35 % de materia grasa, muy fría

500 g de leche entera

200 g café fuerte

1 bolsita de flan royal grande (8 porciones)

MOLDE

Caramelo líquido



Tiempo con Thermomix: **12 min**
Tiempo de reposo: **4 h**

Preparación

· Caramelice un molde de flan de 1 ½ l de capacidad. Reserve.

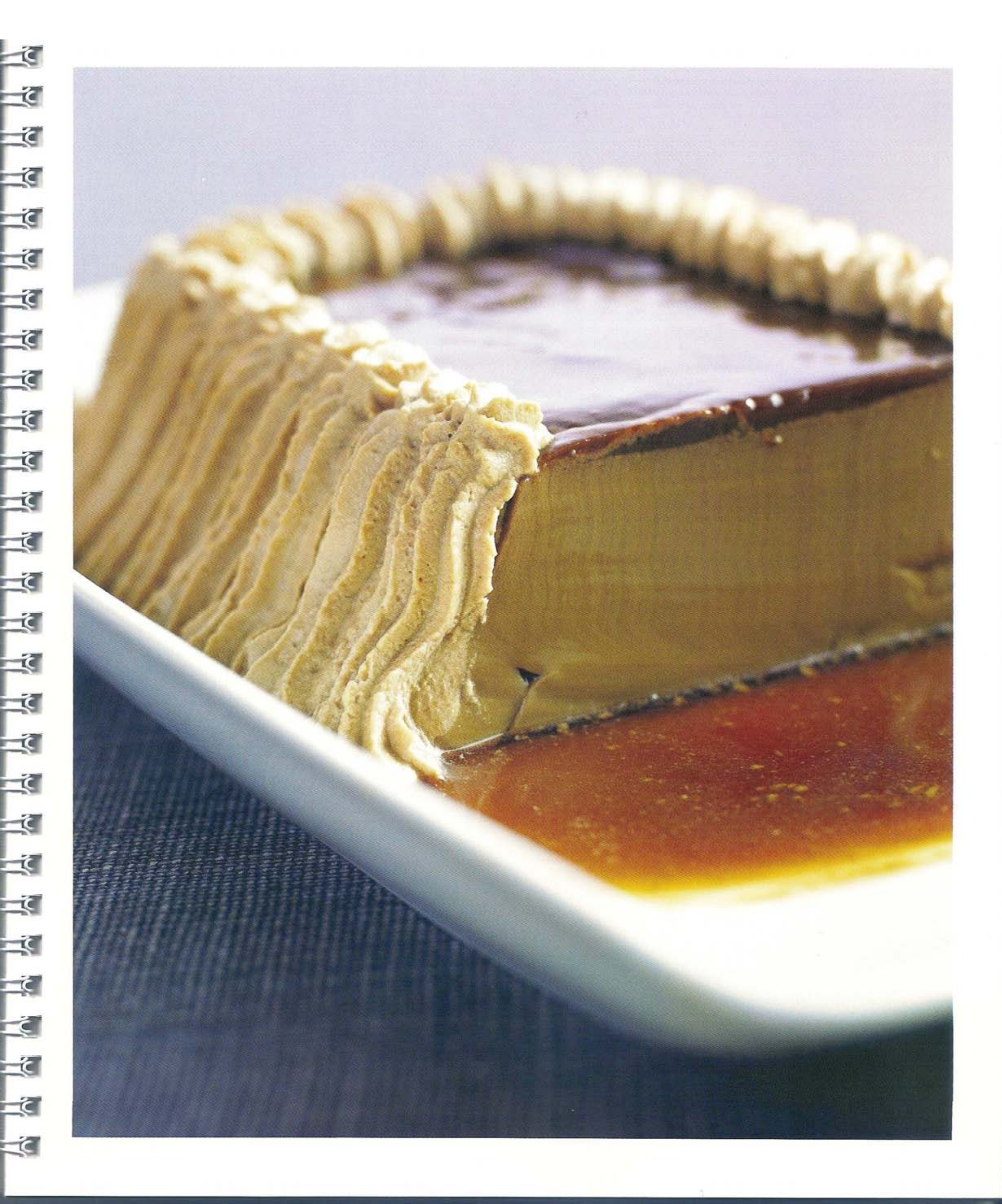
· Pulverice el azúcar con el café soluble programando **20 segundos, velocidad 8**.

· Ponga **la mariposa en las cuchillas**, vierta la nata para montar, muy fría, y programe **velocidad 3 ½**, sin programar tiempo. Mire por el bocal hasta que esté montada.

· Retire a una manga pastelera y reserve en la nevera.

· Retire la mariposa. Sin lavar el vaso, introduzca todos los ingredientes del flan y programe **10 minutos, 90º, velocidad 4**. Vierta en el molde caramelizado y deje enfriar durante 4 horas como mínimo.

· Cuando el flan esté frío, desmóldelo y decore con la nata reservada.



Índice alfabético



Edita
Vorwerk España Management
S.L., S.C.

Directora Comercial de Thermomix España
Teresa Barrenechea

Elaboración y desarrollo de recetas
Cristina Vela
Miriam Aguirre
Beatriz Rodríguez

Colaboradoras
Angelines Turégano, Puri Fernández,
Mª Ángeles Mesías, Puri Muñoz,
Lali Pujol

Redacción
Equipo de redacción
de Thermomix España
María S. Loureiro

Concepto y Diseño gráfico
Brandscape Leisure & Life Style Marketing
Rua Joaquim Rocha Cabral, 26
Quinta dos Barros, 1600-075 Lisboa

Fotografia
António Nascimento | Brandscape

Food Styling
Interesse Desmedido | Brandscape

Impresión
Palmigráfica
Casal do Saramago – Obras Novas
2584 – 908 Carregado, Portugal

Depósito Legal: 287953-09

Vorwerk España garantiza las recetas publicadas en el presente volumen, no responsabilizándose de aquellas ajenas al mismo.

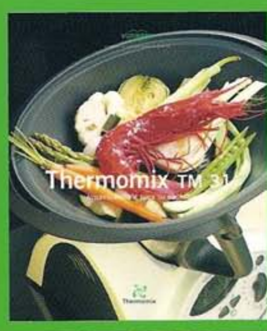
Teléfono de atención al cliente: 902 33 33 50
www.thermomix.es

Le recordamos la posibilidad de asistir a clases gratuitas de cocina con THERMOMIX



VORWERK

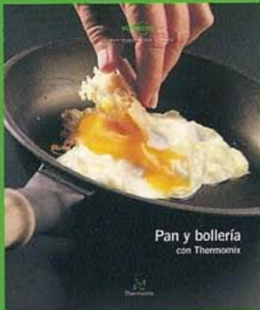
Lo mejor de nosotros para su familia





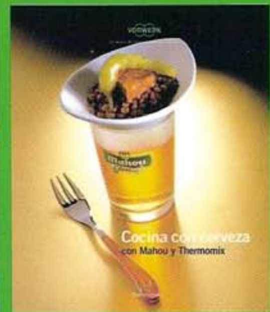




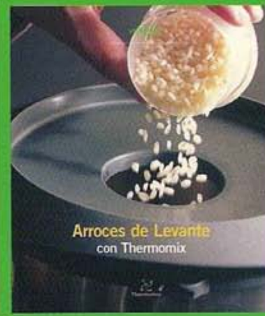


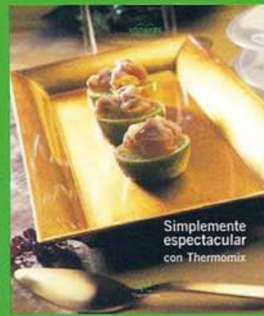












Teléfono de atención al cliente: 902 33 33 50
www.thermomix.es

Vorwerk España garantiza las recetas publicadas en el presente volumen, no responsabilizándose de aquellas ajenas al mismo.
Le recordamos la posibilidad de asistir a clases gratuitas de cocina con THERMOMIX



Thermomix

1ª Edición. Enero 2009   490.192.2